مدونة كتب الطبخ

كتب الطبخ cooking books .

مدونة كتب الطبخ هي مدونة متخصصة في كتب الطبخ العربية منها و الغربية كما تشمل ايضا كل جوانب الطبخ و التغذية
تعتبر مدونتنا هي الاشمل و الاعمق في مجالها فمرحبا بكم * لسنا وحدنا في الميدان لكننا نحاول ان نكون الافضل *.

*** رشح المدونة باضافة تقييم...اضغط على الايقونة الخضراء ثم اضف ا

الصفحة الرئيسية   الصحة و التغذية .   مجلات الطبخ و الحلويات .   وصفات مجربة .   فيديو المحترفين .

• كتاب حلويات بدون طهي عدد 01 للسيدة عالية خليفي • كتاب 50 gateaux rigolos • كتاب اطباق اقتصادية 01 للسيدة عالية خليفي. *** افراد تام *** • كتاب اطباق

رشح المدونة باضافة تقييم

25 ديسمبر 2011

كتاب حلويات بدون طهي عدد 01 للسيدة عالية خليفي.



من مطبخ أسيمة

OSAIMA

مدونة كتب الطبخ



كاب كيك وجوه

هذه حلوى خاصة بأحبائي الصغار
وجود ضاحكة ووجود حيوانات محببة لهم
وهي مخبوزة في آلة خاصة للكاب كيك
أرجو أن تنال إعجابكم





المقادير

¾ كوب لبن عيران
½ كوب زبدة
⅔ كوب دقيق
رشة ملح
ملعقة صغيرة بيكربونات الصوديوم
1 كوب سكر
بيضة
فانيليا

الطريقة

نضع الزبدة واللبن على النار حتى تذوب الزبدة
يخلط الدقيق والبيكربونات والملح والسكر ثم يضاف خليط اللبن ثم البيضة والفانيليا
تخلط جيدا ثم توضع في آلة خاصة بالكاب كيك حتى تظهر أشكال محببة للأولاد تزين
كما في الصورة

مدونة كتب الطبخ

مدونة كتب الطبخ

حلوى رأس العبد

خفيفة ولذيذة وسهلة التحضير ومكوناتها موجودة في كل بيت



المقادير



3 علبة بسكويت سادة

300 غرام شوكولا خام

رشة قرفة

50 غرام بندق محمص ومجروش خشن

الطريقة

تذاب الشوكولا في حمام مائي

يكسر البسكويت قسم ناعم وقسم خشن

يوضع البسكويت الناعم فوق الشوكولا ويضاف البندق والقرفة

يخلط جيدا ثم يضاف البسكويت الخشن

تشكل كرات صغيرة وتغمس بالشوكولا وتبرد

مدونة كتب الطبخ

osaima

مدونة كتب الطبخ

حلى الباونتي

المقادير



500 غ جوز هند

ربع لتر ماء

300 غ سكر

50 غ زبدة

شوكولا مذابة للزينة



طريقة التحضير

نضع السكر والماء والزبدة في وعاء على النار حتى يغلي ويصبح كالقطر

يضاف جوز الهند تدريجياً إلى القطر حتى يتماسك

تعجن باليد

ثم تشكل أصابع صغيرة

تغمس بالشوكولا المذابة

مدونة كتب الطبخ

مدونة كتب الطبخ

كعكات صغيرة بالشوكولا

المقادير

100 غرام لوز مسلوق
250 غرام زبدة
250 غرام سكر
4 حبة بيض
2 ملعقة صغيرة باكينج باودر
100 غرام حبوب الشوكولا
400 غرام طحين





الزينة

150 غرام شوكولا سوداء
4 ملعقة كبيرة زيت
قوالب معدنية خاصة لهذه الحلوى

الطريقة

يسلق اللوز ويقشر ويترك حتى يجف ثم يطحن جيدا
في وعاء على النار تذاب الزبدة ثم ترفع
يضاف إليها السكر والبيض
يخلط الجميع مع بعض ثم يضاف إلى الخليط اللوز المطحون والباكينج باودر ثم الطحين بالتدريج
يخلط الجميع جيدا وتضاف إليه حبوب الشوكولا
يؤخذ الخليط ويوضع في وسط القوالب حتى تملأ إلى النصف
تطهى في فرن معتدل الحرارة
عند إخراجها من الفرن تترك حتى تبرد
تملأ من وسطها بالشوكولا المذابة مع الزيت

مدونة كتب الطبخ

osaima

مدونة كتب الطبخ

كيكة بالجوز والجزر

المقادير



4 بيض
2 كوب سكر
2 كوب دقيق
2 كوب جزر مبشور
كوب جوز مجروش
كوب زبيب
كوب زيت نباتي
1 ملعقة صغيرة باكينج باودر
1 ملعقة صغيرة بيكربونات



الطريقة

يخلط الجوز والجزر والبيكنج باودر والبيكربونات والزبيب مع الدقيق
يخفق البيض مع السكر جيدا ويضاف إليه الزيت
يضاف خليط الدقيق ويحرك المزيج حتى يتجانس
يصب الخليط في قالب كيك مدهون بالزبدة
يدخل في فرن حار مسبقا بدرجة حرارة 170 درجة مئوية حتى النضج
يرش بالسكر البودرة أو بالشوكولا حسب الرغبة

مدونة كتب الطبخ

osaima

مدونة كتب الطبخ

كرات الجزر وجوز الهند



المكونات

3 حبات جزر مسلوقة
500 غرام سكر ناعم
500 غرام جوز الهند
رشة ملح



طريقة التحضير

تسلق حبات الجزر بالماء
ثم تطحن بالمطحنة اليدوية أو بالكهربائية
يضاف إليها قليل من الملح
يطحن جيداً جوز الهند مع السكرالناعم
يضاف إلى الجزر بواسطة الملعقة ويخلط بنفس الوقت
يشكل في صورة كور ويوضع في جوزالهند
يزين بقطع الفواكه المجففة أو الشوكولا أو أي نوع من المكسرات
ويقدم

مدونة كتب الطبخ

osaima

مدونة كتب الطبخ

دونات الآلة

المقادير

4 كوب دقيق
6 ملعقة كبيرة حليب بودرة
1 كوب سكر
2 ملعقة صغيرة باكينغ باودر
2 كوب ماء
4 بيض
1 كوب زيت نباتي
فانيليا





طريقة التحضير

يخلط الدقيق والحليب والسكر والباكينغ باودر في وعاء
نضع في الخلاط البيض والزيت والماء والفانيليا ويخلط جيدا
ثم يضاف إلى خليط الدقيق السابق ويخلط بملعقة خشبية
تحضر الدونات بالآلة الخاصة بعد دهنها بقليل من الزيت
تزين حسب الرغبة

مدونة كتب الطبخ

مدونة كتب الطبخ

تارت صغيرة محشوة بالكراميل

المقادير

الكراميل : علبة نستله 397 غ - ½ 1 لتر ماء

العجينة : 250 غرام دقيق - ملعقة صغيرة باكينج باودر - رشة ملح - ملعقة كبيرة سكر بودرة

125 غرام زبدة - 200 غرام شوكولا مذابة - صفار بيضة - 2 إلى 3 ملعقة كبيرة ماء

للزينة : 150 غرام شوكولا - 100 غرام لوز مقشر ومحمص ومجروش





الطريقة

الكراميل

يوضع الماء في طنجرة الضغط وتغلي بها علبة النستله لمدة 45 دقيقة

العجينة

نضع الدقيق والخميرة والملح والسكر والزبدة في العجانة حتى نحصل على عجينة مرملة

نضيف الشوكولا المذابة وصفار البيضة والماء نخلط حتى تتجانس العجينة

تلف العجينة بالنايلون وتوضع في البراد 45 دقيقة

ترق وتقطع دوائر وتصف في قوالب التارت تملأ بالكراميل ثم ندهن الحواف بقليل من الماء وتغطى بقطعة ثانية من العجين

نضغط عليها قليلا حتى تلتصق

تثقب بالشوكة وتدخل فرن 190 درجة لمدة 20 – 25 دقيقة

تذاب الشوكولا وتدهن بها التارت وترش باللوز

مدونة كتب الطبخ

osaima

مدونة كتب الطبخ

ميني سينامون رول مع صلصة الشوكولا

المقادير

3 كوب دقيق - ¼ كوب سكر - 1 ملعقة صغيرة ملح
1 ملعقة صغيرة هيل - 1 ملعقة كبيرة خميرة
1 ملعقة صغيرة باكينج باودر - 3 ملعقة كبيرة حليب مجفف
¼ كوب زيت أو زبدة - كوب ماء دافئ

الحشو

4 ملعقة كبيرة زبدة - ¼ كوب كاكاو
2 ملعقة كبيرة قرفة




الصلصة

½ كوب كريمة - 200 غ شوكولا
½ كوب سكر - جوز مجروش
1 ¼ كوب سكر بودرة مع قليل من الكريمة

الطريقة

نضع ½ 2 كوب دقيق مع الحليب المجفف والهيل والملح والسكر والخميرة والباكينج باودر
يضاف الماء والزيت وتعجن مع إضافة بقية الدقيق بالتدريج حتى نحصل على عجينة لينة ومتماسكة
تخمر العجينة حتى يتضاعف حجمها
تفرد العجينة إلى مستطيل وتدهن بالزبدة اللينة ثم ترش بالكاكاو والقرفة والسكر
تلف العجينة إلى رول وتقطع
تصف القطع في صينية الفرن متباعدة عن بعضها وتخمر مرة ثانية
تخبز في فرن حامي مسبقا في درجة حرارة 200 درجة مئوية لمدة 10 – 15 دقيقة

صلصة الشوكولا

توضع الكريمة على النار حتى تسخن ثم تضاف الشوكولا حتى تذوب

صلصة السكر

يخلط السكر البودرة مع قليل من الكريمة السائلة حتى تتجانس
يزين السينامون بصلصة الشوكولا وصلصة السكر ويرش بالجوز

مدونة كتب الطبخ

حلى الجوزية بالشوكولا

هذا الحلى معروف بالجوزية وأنا حبيت أن أغير فيه وأضيف له الشوكولا وفعلا كان طعمها لذيذ أتمنى أن تجربوه





المقادير

3 بيضات

2 فنجال شاي سكر بودرة ناعم

ملعقة فانيليا سائلة

½ ملعقة باكينج باودر

2 إصبع زبدة

1 كوب نشاء (دقيق الذرة)

2 كوب دقيق منخول فاخر

الطريقة

تخلط المقادير مع بعض وتعجن

تقطع إلى دوائر صغيرة وتوضع في الآلة حتى تتحمر(يجب ترك واحدة فارغة لتوزيع الهواء داخل الآلة)

تخرج من الآلة وتبرد تدهن القطع بالشوكولا المذابة وتترك لتبرد ثم تحشى بالشوكولا (كناج)

مقادير الكناج

⅔ 1 كوب كريمة لباني

½ 1 كوب شوكولا قطع

⅓ كوب زبدة

الطريقة

توضع الكريمة اللباني في إناء على نار هادئة وتترك حتى تبدأ في الغليان

تُضاف الشوكولا والزبدة مع الخفق الجيد حتى تسيل الشوكولا وتندمج المكونات

مدونة كتب الطبخ

حلى البسكويت بالفناجين

المقادير

كمية من البسكويت السادة المطحون
علبة قشدة (قيمر)
ملعقة متوسطة كاكاو





4 حبات جالكسي فلوت
علبة حليب نستله المركز
4 حبات جبن كيري
ملعقة متوسطة نسكافه
نايلون لتغليف الفناجين

الطريقة

تغلف فناجين القهوة المرة بالنايلون
تخلط علبة القشدة مع الكاكاو جيدا ثم تعجن مع البسكويت المطحون حتى تتكون لدينا عجينة
تقطع العجينة إلى كور وتكبس في الفنجان
يقطع الجالكسي بالسكين ويوضع مقدار ملعقة صغيرة في كل فنجان
تخلط الجبنة مع النستله والنسكافة ويوضع مقدار ملعقة في كل فنجان
تقسم حبات بسكويت الأوريو إلى نصفين ونأخذ أحدهما و نغمسه بقليل من الحليب ونغطي به الفنجان وهكذا مع بقية الفناجين
توضع الفناجين في البراد حتى تتماسك تقلب وتزين بصوص الشوكولا وتقدم

مدونة كتب الطبخ

osaima

مدونة كتب الطبخ

كيكة بالفاكهة

المقادير

½ 2 كوب دقيق

½ 1 كوب سكر

5 بيض

½ 2 ملعقة صغيرة باكينج باودر

رشة ملح

رشة فانيليا أو ملعقة صغيرة فانيليا سائلة

¾ كوب ماء ساخن جدا

1 فنجان قهوة زيت نباتي





الطريقة

ينخل الدقيق والباكينج باودر ويترك جانبا

يفصل البيض يخفق بياض البيض جيدا مع رشة الملح وكوب من السكر يخفق الصفار مع باقي السكر والفانيليا ثم يضاف إلى البياض ويخلط

يضاف الزيت والماء الساخن ويدمج جيدا

يضاف خليط الدقيق بالتدريج

يسكب الخليط في قالب كيك حسب الرغبة ويدخل فرن 180 درجة مئوية لمدة 35 – 40 دقيقة

يبرد ثم يقطع إلى قسمين أو ثلاثة ويحشى بالكريمة والفاكهة المعلبة يزين الوجه حسب الرغبة بالفاكهة الموجودة

مدونة كتب الطبخ

osaima

مدونة كتب الطبخ

مثلثات جوز الهند

المقادير

120 غ جوز هند

120 غ حليب محلى مركز

ملعقة كبيرة عصير ليمون



للزينة

شوكولا مذابة



الطريقة

يطحن جوز الهند ليصبح بودرة ثم يضاف إليه عصير الليمون والحليب ويخلط جيدا

يبسط الخليط على رخام مدهون بالزيت بالتساوي

يقطع على شكل مثلثات

تغمس المثلثات بالشوكولا وتبرد

مدونة كتب الطبخ

osaima

مدونة كتب الطبخ

مربعات السكويت بالزبدة

المقادير



3 كوب دقيق

2 كوب زبدة

2 حبة صفار بيض

فانيليا

¾ كوب سكر بودرة

مربى المشمش

سكر ناعم للزينة



الطريقة

يخلط الدقيق مع الزبدة ثم يضاف السكر ثم تضاف الفانيليا (تكون العجينة مفتتة)

يضاف صفار البيض ويتابع الخلط للحصول على عجينة متماسكة

تقسم العجينة إلى نصفين وتلف بورق نايلون وتوضع في الثلاجة لمدة ساعة

يرق كل قسم على طاولة مرشوشة سماكة ¼ سم ثم تقطع إلى مربعات

تصف في صينية فرن مدهونة وتخبز في فرن متوسط

تحشى بالمربى وترش بالسكر

مدونة كتب الطبخ

osaima

مدونة كتب الطبخ

كور الشوكولا





المقادير

3 كوب دقيق

2 كوب سكر

½ كوب كاكاو

2 ملعقة صغيرة بيكربونات

1 ملعقة صغيرة ملح

1 ملعقة صغيرة قرفة

2 كوب ماء ساخن

¾ كوب زيت ذرة

1 ملعقة صغيرة خل أبيض

2 ملعقة كبيرة نسكافيه

2 ملعقة صغيرة فانيليا سائلة

الطريقة

توضع المكونات الجافة مع بعض (دقيق – سكر – كاكاو – بيكربونات – ملح – قرفة)

يوضع الماء والزيت والخل والفانيليا والنسكافيه في الخلاط

ثم يضاف خليط الدقيق ويخفق لمدة دقيقة ملاحظة (الخليط يكون سائل نوعا ما)

يصب في صينية مدهونة ويدخل فرن حرارته 180 درجة مئوية حتى ينضج

عندما تبرد الكيكة تفرم ناعما ويضاف إليها (كريمة – ¼ كوب جوز هند – حليب نستلة – صوص شوكولا)

تعجن بخفة وتكور إلى كرات صغيرة ثم تغمس في شوكولا سائحة وتزين بالشوكولا البيضاء

مدونة كتب الطبخ

osaima

مدونة كتب الطبخ

سلامة جوز الهند

المقادير

الطبقة الأولى : 350 غرام بسكويت مفروم ناعم - 200 غرام سكر
15 ملعقة كبيرة قهوة سائلة - 50 غرام شوكولا سادة

الطبقة الثانية : كوب صغير ماء - 100 غرام سكر
100 غرام جوز هند - 125 غرام زبدة - فانيليا





الطريقة

الطبقة الأولى

تذاب الشوكولا مع القهوة على النار
يضاف السكر إلى السابق حتى يذوب
يضاف البسكويت حتى يمتص السائل وتشكل عجينة باليد
تفرد العجينة بشكل مستطيل على ورق نايلون

الطبقة الثانية

يوضع السكر والماء على النار حتى يصبح قطر
تضاف الزبدة وجوز الهند إلى القطر تترك الخلطة حتى تبرد
ثم تمد فوق الخلطة الأولى وتلف مع بعض بشكل سويسرول
تلف بالنايلون وتوضع في البراد حتى تتماسك
تقطع إلى حلقات وتقدم

مدونة كتب الطبخ

osaima

مدونة كتب الطبخ

تارت الشوكولا

المقادير

العجينة: 1 كوب بسكويت مطحون - 2 ملعقة كبيرة كاكاو - 3 ملعقة كبيرة سكر - 8 ملعقة كبيرة زبدة مذابة - ½ ملعقة صغيرة قرفة

الحشوة: 1¼ كوب كريمة سائلة - 250غرام شوكولا

2 بيضة - رشة فانيليا - رشة ملح - رشة قرفة

الوجه: ¼ كوب كريمة سائلة - 100غرام شوكولا

1 ملعقة كبيرة عسل - 1 ملعقة كبيرة ماء ساخن (عند اللزوم)

الزينة: شوكولا بيضاء ونحتاج أيضا إلى: قالب تارت قياس 9 بوصة (23 سم)





طريقة التحضير

العجينة

يخلط البسكوت مع الكاكاو + القرفة + السكر + الزبدة ثم تمد في القالب وعلى جوانبه

الحشوة

تسخن الكريمة على النار مع الشوكولا والقرفة حتى ذوبان الشوكولا دون أن ندعها تغلي

ترفع من على النار ويضاف إليها البيض والفانيليا والملح ثم تسكب فوق البسكوت

تخبز في فرن 180 درجة مدة 20 إلى 25 دقيقة

تبرّد جيدا

الوجه

نضع الكريمة على النار مع الشوكولا + العسل حتى تذوب الشوكولا (دون غلي)

توزع على وجه التارت

تزين بالشوكولا البيضاء (نرسم خطوط دائرية ثم وبطرف عود نقوم بسحبه من المنتصف وحتى الأطراف - مثل الصورة)

مدونة كتب الطبخ

مدونة كتب الطبخ

كرات جوز الهند

المقادير

2 كوب أو 200 غرام من البسكويت السادة المطحون

½ كوب أو 50 غرام جوز هند

علبة حليب نستلة المركز

397 غرام½ كوب أو 50 غرام جوز هند إضافي

قطعة شوكولا مذابة





الطريقة

توضع كافة المكونات في وعاء وتخلط

يشكل الخليط إلى كرات صغيرة

تدحرج الكرات في جوز الهند

توضع في البراد لحين التقديم

مدونة كتب الطبخ

osaima

مدونة كتب الطبخ

كور بالتمر

المقادير

التمر

500 جرام معجون التمر (عجوة)

75 جرام زبدة

3 ملعقة مكدسة سمسم

10 بسكويت دايجستيف





التقديم

1 كوب فستق مجروش

طريقة التحضير

التمر

يضرب معجون التمر في الخفاق حتى يصبح ليناً

تذاب الزبدة

يحمص السمسم في الفرن حتى يصبح لونه ذهبياً ويسكب فوق الزبدة أو يحمر في الزبدة

تصب الزبد والسمسم فوق معجون التمر ويخلطوا جيداً حتى يمتزجوا

يضاف البسكويت بعد تكسيره إلى التمر حتى يتمازجا ولكن بدون أن يتفتت البسكويت تماماً

التقديم

يفرد التمر في صينية ضحلة ويترك حتى يبرد

يرش بالفستق

يقطع إلى أشكال بحجم البيتي فور

مدونة كتب الطبخ

osaima

مدونة كتب الطبخ

مدونة كتب الطبخ

كتب الطبخ cooking books .

مدونة كتب الطبخ هي مدونة متخصصة في كتب الطبخ العربية منها و الغربية كما تشمل أيضا كل جوانب الطبخ و التغذية
تعتبر مدونتنا هي الأشمل و الأعمق في مجالها فمرحبا بكم * لسنا وحدنا في الميدان لكننا نحاول ان نكون الافضل *.

*** رشح المدونة باضافة تقييم...اضغط على الايقونة الخضراء ثم اضف ا

الصفحة الرئيسية   الصحة و التغذية .   مجلات الطبخ و الحلويات .   وصفات مجربة .   فيديو المحترفين .

• كتاب حلويات بدون طهي عدد 01 للسيدة عالية خليفي • كتاب gateaux rigolos 50 • كتاب اطباق اقتصادية 01 للسيدة عالية خليفي. *** انفراد تام *** • كتاب اطباق

رشح المدونة باضافة تقييم

25 ديسمبر، 2011

كتاب حلويات بدون طهي عدد 01 للسيدة عالية خليفي.

